Vinextase®

Extasym Thermo liquide

Préparation permettant la reconstitution du potentiel enzymatique des vendanges chauffées.

* Assure la clarification des vins issus de macérations pré-fermentaires à chaud
* Complète l'extraction des matières colorantes et permet leur stabilisation
* Facilite et optimise le pressurage

COMPOSITION :
Préparation enzymatique de pectinases d'Aspergillus niger

Caractéristiques physiques

*Aspect : liquide
* Couleur : brun

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

1 à 3 ml/hl en dessous de 65°C.
À homogénéiser avec soin au moût à traiter.
Ne pas mélanger avec la bentonite.

Activité enzymatique

* Polygalacturonase (PG)	> 3 200 U/g
* Pectine méthylestérase (PE)	> 1 250 U/g
* Pectine liase (PL)	> 95 U/g

Pureté chimique

* Autres composants :
Glycérol (30%)

* Cadmium	< 0,5 mg/kg
* Mercure	< 5,5 mg/kg
* Arsenic	< 3 mg/kg
* Plomb	< 5 mg/kg

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Bidon de 5 kg
Stocker à l'abri de la lumière dans un endroit au frais, sec et exempt d'odeur.
DLUO : 1 an dans son emballage d'origine.

Pureté biologique

* Micro-organismes aérobies mésophiles revivifiables	< 10 000 cfu/g
* Salmonelles	absence dans 25 g
* Coliformes	< 30 cfu/g
* Anaérobies sulfito-réducteurs	< 30 cfu/g
* Staphylococcus aureus	absence dans 1 g
* Activité antibactérienne	aucune
* Mycotoxines	absence de quantité décelable

Fiche technique mise à jour : 03/03/2015



Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - BP 125
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE - RCS 623 780 178

Vinextase®

Extasym Thermo

Préparation permettant la reconstitution du potentiel enzymatique des vendanges chauffées.

* Assure la clarification des vins issus de macérations pré-fermentaires à chaud
* Complète l'extraction des matières colorantes et permet leur stabilisation
* Facilite et optimise le pressurage

COMPOSITION :
Pectinases issues d'Aspergillus niger non OGM, préparation enzymatique exempte d'activité cinnamoyl estérase.

Caractéristiques physiques

*Aspect : poudre granulée
* Couleur : beige

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

2 à 4 g/hl en dessous de 65°C.
Dissoudre dans 10 fois son poids d'eau dans un récipient propre.
Éviter un ajout simultané d'enzymes et de SO_2.
Ne pas mélanger avec la bentonite.

Analyse physico-chimique

* Cinnamoyl esterase	< 10 U/g
* Autres composants : Sulfate d'ammonium, maltodextrine	
* Cadmium	< 0,5 mg/kg
* Mercure	< 5,5 mg/kg
* Arsenic	< 3 mg/kg
* Plomb	< 5 mg/kg

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Boîte PET de 100 g et 500 g
Stocker à l'abri de la lumière à une température < 20°C dans un local sec et exempt d'odeur.
DLUO : 3 ans dans son emballage d'origine.

Pureté biologique

* Micro-organismes aérobies mésophiles revivifiables	< 50 000 cfu/g
* Salmonelles	absence dans 25 g
* Coliformes	< 30 cfu/g
* Anaérobies sulfito-réducteurs	< 30 cfu/g
* Staphylococcus aureus	absence dans 1 g
* Activité antibactérienne	aucune
* Mycotoxines	absence de quantité décelable

Fiche technique mise à jour : 03/03/2015



Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - BP 125
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE - RCS 623 780 178

Vinextase®

Extasym Thermo

Préparation permettant la reconstitution du potentiel enzymatique des vendanges chauffées.

* Assure la clarification des vins issus de macérations pré-fermentaires à chaud
* Complète l'extraction des matières colorantes et permet leur stabilisation
* Facilite et optimise le pressurage

COMPOSITION :
Pectinases issues d'Aspergillus niger non OGM, préparation enzymatique exempte d'activité cinnamoyl estérase.

Caractéristiques physiques

*Aspect : poudre granulée
* Couleur : beige

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

2 à 4 g/hl en dessous de 65°C.
Dissoudre dans 10 fois son poids d'eau dans un récipient propre.
Éviter un ajout simultané d'enzymes et de SO_2.
Ne pas mélanger avec la bentonite.

Analyse physico-chimique

* Cinnamoyl esterase	< 10 U/g
* Autres composants : Sulfate d'ammonium, maltodextrine	
* Cadmium	< 0,5 mg/kg
* Mercure	< 5,5 mg/kg
* Arsenic	< 3 mg/kg
* Plomb	< 5 mg/kg

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Boîte PET de 100 g et 500 g
Stocker à l'abri de la lumière à une température < 20°C dans un local sec et exempt d'odeur.
DLUO : 3 ans dans son emballage d'origine.

Pureté biologique

* Micro-organismes aérobies mésophiles revivifiables	< 50 000 cfu/g
* Salmonelles	absence dans 25 g
* Coliformes	< 30 cfu/g
* Anaérobies sulfito-réducteurs	< 30 cfu/g
* Staphylococcus aureus	absence dans 1 g
* Activité antibactérienne	aucune
* Mycotoxines	absence de quantité décelable

Les informations de cette fiche technique correspondent à l'état actuel de nos connaissances et sont données à titre indicatif sans engagement ou garantie. Le produit doit être utilisé conformément à la réglementation en vigueur.

Fiche technique mise à jour : 12/06/2012



Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - BP 125
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE - RCS 623 780 178